

# comme Fromage



Alain Cellier, Denis Bert, Franck Cellier et Pierre Guy Cellier (de gauche à droite)

## *Maison Cellierier* 4<sup>ème</sup> génération de fromagers

### NOS PLATEAUX FESTIFS

La Maison Cellierier, 4<sup>ème</sup> génération de fromagers, entreprise familiale depuis 1890 est fortement implantée à Lyon. Reconnue pour l'excellence de ses produits (fromagerie - charcuterie - traiteur - épicerie fine - produits italiens), la Maison Cellierier offre à ses clients le meilleur des spécialités de la gastronomie lyonnaise dans ses 8 boutiques. La fromagerie est affaire de famille chez Cellierier. Dans sa fromagerie au cœur des Halles de Lyon Paul Bocuse la Maison Cellierier propose plus de 200 références de fromages. Une très belle sélection qui chaque année, depuis 12 ans, lui permet d'être le partenaire officiel de la soirée des Trophées de la Gastronomie et des Vins et de composer l'assiette de fromages du Dîner de gala. Avec ses 5 boutiques et un restaurant l'écailler.cellierier aux Halles de Lyon Paul Bocuse, mais aussi une boutique en Presqu'île, à Confluence, à Ecully, la Maison Cellierier s'installe aux Halles de L'Ouest à Charbonnières-Les-Bains. « Ce nouveau point de vente sera plus axé sur le fromage. Nous avons souhaité revenir aux fondamentaux de la Maison avec une gamme en épicerie fine, beurre, crème, yaourts, lait... Une nouvelle étape dans le développement de la marque, qui fête ses 130 ans cette année ».

**Maison Cellierier**  
**cellierier-hallesdelyon.com**  
**04 78 62 37 75**

Les boutiques sont ouvertes tous les jours.



#### **NOTRE MAÎTRE FROMAGER VOUS PROPOSE**

Notre Maître Fromager vous propose de composer vos plateaux festifs et de vous accompagner pour faire le meilleur choix parmi les fromages sélectionnés par la Maison Cellierier :

Saint-Marcellin au lait cru, Spécialité fromagère à la truffe, Comté Grande Garde, Beaufort d'Alpage, Saint-Félicien tradition, Picodon fermier, Charolais pur chèvre fermier, Comté fruité 18 mois, Brie de Meaux, Camembert de Normandie, Crottin de Chavignol, Morbier, Roquefort Carles, Crèmeux de Bourgogne à la Truffe,...

Notre suggestion : notre confiture de Noël pourra accompagner votre sélection de fromages.



**PLATEAU PROPOSÉ À PARTIR DE 25 €  
POUR 4 À 6 PERSONNES  
(CONSULTER NOS FROMAGERS)**